



AMBIENTE: INVITO, ROMA

Domani, GIOVEDÌ 28 SETTEMBRE 2023

**IN OCCASIONE DELLA 4[^] GIORNATA MONDIALE
DI CONSAPEVOLEZZA SULLE PERDITE E GLI SPRECHI ALIMENTARI
29 SETTEMBRE 2023**

arrivano i **dati** del **World FoodWaste Report 2023**
dell'Osservatorio Waste Watcher International

Un monitoraggio sui cittadini di 8 Paesi del mondo -Italia, Spagna, Francia, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Olanda e Azerbaijan- per incrociare le abitudini di acquisto, fruizione e spreco alimentare: uno sguardo a 360 gradi fra cibo e sostenibilità, nelle famiglie e fra i consumatori del pianeta.

28 SETTEMBRE 2023 - ORE 11.30
ROMA - SPAZIO EUROPA
GESTITO DALL'UFFICIO DEL PARLAMENTO
EUROPEO IN ITALIA E DALLA RAPPRESENTANZA
IN ITALIA DELLA COMMISSIONE EUROPEA

2023 CROSS COUNTRY REPORT
WASTE WATCHER
INTERNATIONAL OBSERVATORY

29 settembre, Giornata internazionale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari. È la 4[^] edizione di una call to action globale per la riduzione e prevenzione dello spreco del cibo, dai campi alle tavole. Anche quest'anno la campagna Spreco Zero promuove un evento per la sensibilizzazione di tutti: cittadini, imprese, enti pubblici. Appuntamento domani, giovedì 28 settembre, nello Spazio Europa del Parlamento e

della Commissione Europea, a Roma dalle ore 11.30. Interverrà, fra gli altri, il Chief Economist FAO Maximo Torero Cuellen. Partecipa anche tu: in presenza o in streaming sul canale youtube spreco zero. Ti aspettiamo! La partecipazione è libera e gratuita previa iscrizione inviando una mail a: sprecozero@lastminutemarket.it

PROGRAMMA
WASTE WATCHER INTERNATIONAL
Osservatorio internazionale sul cibo e la sostenibilità

11.30 Saluti istituzionali

Antonio Parenti, Capo della Rappresentanza in Italia della Commissione europea
Fabrizio Spada, Responsabile relazioni istituzionali del Parlamento europeo in Italia
Bruno Archi, Rappresentante Permanente d'Italia presso le Nazioni Unite in Roma

Introduce e coordina

Andrea Segrè, Università di Bologna, Direttore scientifico Waste Watcher International Observatory

Presentazione dei rapporti 2023

Filippo Pini, Matteo Vittuari, Università di Bologna, WWI
Barbara Toci, Enzo Riso, IPSOS
Luca Falasconi, Università di Bologna, WWI

Keynote

Maximo Torero Cuellen, Chief Economist FAO

Ne discutono

Stefano Gatti, Inviato speciale per la sicurezza alimentare, Ministero degli Affari Esteri
Ramazan Nabiyeu, Head of the Food Safety Department of the Food Safety Agency of the Republic of Azerbaijan
Lino Stoppani, Vicepresidente vicario Confcommercio
Paolo Mascarino, Presidente Federalimentare
Mauro Luseti, Presidente Conad Consorzio Nazionale
Massimiliano Giansanti, Coordinatore Nazionale Agrinsieme
Cristiano Fini, Presidente Nazionale Cia-Agricoltori Italiani
Maurizio Martina, Vice Direttore Generale Aggiunto FAO

Premio vivere a Spreco Zero – anteprima

Premio speciale “Enti Pubblici” +: assegnato da **Gian Luca Galletti**, Presidente Emil Banca

Premio per la Categoria a: Campagna BIS, raddoppia il gusto, azzera lo spreco
Interviene: **Veronica Nicotra**, Segretario Generale ANCI

Premio Ambasciatore Buone Pratiche 2023 :

L'Ambasciatore Buone Pratiche **Andrea Maggi**, insegnante e scrittore, consegna il riconoscimento all'Azienda Agricola Nonno Andrea
Interviene: **Carlo Giustini**, Marketing e comunicazione Azienda Agricola Nonno Andrea

13.30-14.30

Pranzo con i giovani ricercatori

Vetrina Progetti Spreco Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari, Università di Bologna

ONFOODS: **Matteo Masotti**, HEU FOLOU: **Anna Niero**, HEU BREADCRUMB: **Caterina Rettore**,

LARISO: **Mara Petruzzelli**, HEU CHORIZO: **Filippo Pini**, HEU ENFASYS: **Camilla Sgroi**, H2020 FOODE: **Valeria Musso**, HEU CARINA: **Simone Amadori**, HEU FOODCOST: **Valentina Guerrieri**.

14.30-17.00

Sprecometro

Lucilla Titta, ricercatrice nutrizionista Istituto Europeo di Oncologia

Barbara Nappini, Presidente Slow Food Italia

Nicoletta Maffini, Direttore Generale Conapi-Mielizia

Buone pratiche Spreco Zero

Roberto Natale, Direttore Rai Per la Sostenibilità – ESG

Simona Fontana, Responsabile Centro Studi per l'Economia Circolare Conai

Paolo Cristofori, Direttore Generale Fruttage

Marina Fridel, Direzione Generale Cura della Persona, Salute e Welfare Regione Emilia-Romagna

Premio vivere a Spreco Zero

Categoria Saggistica, Pagine di Sostenibilità:

Premio per la Categoria a: **Gaël Giraud**, autore de "La rivoluzione dolce della transizione ecologica. Come costruire un futuro possibile", (Libreria Editrice Vaticana)

Interviene **Daniele Ara**, Coordinatore Rete SprecoZero.net

Categoria Biodiversità: consegnato da **Gabriele Longanesi**, Amministratore Delegato Natura Nuova

Premio per la Categoria a: Progetto Biodiversi

Interviene: **Vincenzo Linarello**, Presidente Consorzio GOEL

Categoria Acqua: consegnato da **Giovanni Tamburini**, Vice Presidente COPROB-Italia
Zuccheri Premio per la Categoria VALUE CE-IN Interviene: **Luigi Petta**, Responsabile Laboratorio Tecnologie per l'uso e la gestione efficiente di acqua e reflui ENEA

Categoria Produzione Ortofrutticola: consegnato da **Paolo Pasini**, Responsabile Relazioni Istituzionali Unitec Premio per la Categoria a: dott. Nicola Coniglio Srl Interviene: **Giuseppe Petrelli**, Responsabile Qualità dott. Nicola Coniglio Srl

La partecipazione è libera e gratuita previa iscrizione obbligatoria. Per info e iscrizioni inviare una mail a: sprecozero@lastminutemarket.it

INTRODUCE e COORDINA

Andrea Segrè, Professore Università di Bologna, Direttore scientifico Waste Watcher International Observatory

ISCRIZIONI STAMPA ALL'EVENTO RISPONDENDO ALLA PRESENTE EMAIL E CONFERMANDO LA PROPRIA PARTECIPAZIONE.

Waste Watcher International, World FoodWaste Report 2023

RICHIESTE DATI/INTERVISTE

Press Studio Vuesse&c ufficiostampa@volpesain.com



RICERCATORI PER LA SOSTENIBILITÀ AGROALIMENTARE: DOMANI A ROMA LA VETRINA DEL DISTAL / UNIVERSITÀ DI BOLOGNA.

Sessanta minuti per approfondire le buone pratiche di sostenibilità agroalimentare: domani, nello Spazio Europa fra le 13.30 e le 14.30 nell'ambito degli eventi della campagna Spreco Zero, appuntamento con la Vetrina dei Ricercatori del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna. Nove relatori si alterneranno per approfondire temi di riferimento, come: la promozione di sistemi produttivi sostenibili e diete salutari, la minimizzazione delle emissioni ambientali, la ripartizione equa del valore del cibo, la riduzione di perdite e sprechi: tutti inseriti fra i principali obiettivi dall'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. I giovani ricercatori del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari dell'Università di Bologna racconteranno queste sfide attraverso le ricerche in atto nell'ambito dello Spoke 7 del progetto ONFOODS finanziato dal Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, e di progetti europei e regionali finalizzati alla quantificazione delle perdite (HE FOLOU), all'identificazione di interventi di mercato per la riduzione di perdite e sprechi nel settore ortofrutticolo (HE BREADCRUMB), alla riduzione degli sprechi e alla promozione di comportamenti alimentari salutari nella ristorazione scolastica (LARISO), alla comprensione del ruolo delle norme sociali per la prevenzione degli sprechi (HE CHORIZO), alla definizione di strategie aziendali a supporto della transizione sostenibile per gli agricoltori (HE ENFASYS), alla misurazione della sostenibilità nei sistemi agroalimentari locali (H2020 FOODE), allo sviluppo di metodologie per la misurazione della sostenibilità integrata nei sistemi produttivi (HE

CARINA) e all'internalizzazione dei costi ambientali e sociali nel valore del cibo (HE FOODCOST). Le relazioni saranno tenute dai ricercatori Distal **Matteo Masotti, Anna Niero, Caterina Rettore, Mara Petruzzelli, Filippo Pini, Camilla Sgroi, Valeria Musso, Simone Amadori, Valentina Guerrieri.**